

Penanganan ikan di atas kapal – Lobster hidup (*Panulirus* spp)



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Istilah dan definisi	1
3 Bahan	1
4 Peralatan	1
5 Teknik penanganan lobster hidup di atas kapal	2
Bibliografi	3



Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) Penanganan ikan di atas kapal – Lobster hidup (*Panulirus* spp) disusun sebagai upaya untuk mempertahankan dan meningkatkan mutu hasil tangkapan lobster hidup.

Standar ini dirumuskan oleh SPT 65-05-S1 Perikanan Tangkap, yang telah dibahas melalui rapat teknis dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 24-26 November 2011 di Semarang.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan acuan atau pedoman adalah:

1. Undang – Undang No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang – Undang Perikanan No. 45 tahun 2009;
2. Peraturan Pemerintah, No. 102 Tahun 2000, tentang Standarisasi Nasional Indonesia;
3. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan;
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI, Nomor KEP. 01/MEN/ 2002, tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan;
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan NO. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk Ke Wilayah Republik Indonesia;
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini didasarkan dari data dan informasi dari berbagai pihak di lapangan serta studi literatur.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Februari 2012 sampai 15 Mei 2012 dengan hasil akhir RASNI.

Pendahuluan

Lobster merupakan salah satu komoditi perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan potensinya cukup besar sehingga potensial untuk dijadikan komoditas ekspor baik dalam kondisi hidup maupun mati. Komoditas lobster yang dipasarkan dalam kondisi hidup perlu adanya penanganan mulai saat di atas kapal yaitu setelah lobster ditangkap hingga penyimpanan yang bertujuan mempertahankan lobster agar tetap hidup dan sehat.

Prinsip penangaann ikan/lobster hidup adalah mempertahankan kelangsungan hidup semaksimal mungkin sampai ikan/lobster tersebut diterima konsumen. Tujuan penanganan selama ini diartikan sebagai upaya agar hasil tangkapan dapat dipertahankan kesegarannya untuk mendapatkan harga yang tinggi pada waktu pelelangan, seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan hidup sehat, yang menyebabkan konsumen produk perikanan memilih sajian ikan hidup (Juanton, 2003).

Permintaan konsumen akan komoditas perikanan dalam bentuk hidup dirasakan semakin besar dan terus berkembang terutama untuk jenis-jenis ikan yang memiliki nilai ekonomis tinggi seperti lobster, udang, dan ikan karang (Kamila,2001).

Alur proses penanganan lobster hidup dimulai dari nelayan, pengumpul hingga eksportir. Di tingkat nelayan kebanyakan hasil tangkapan lobster masih kurang memperhatikan cara penanganan yang baik yaitu hanya ditempatkan di dek kapal ataupun ditaruh di kantong jaring dan dimasukan ke laut dengan diikatkan pada kapal sampai ke darat dan dijual ke pengumpul sehingga banyak lobster yang rusak organ tubuhnya terutama antenna dan kaki akibatnya nilai jualnya rendah. Oleh karena itu perlu adanya sistem penanganan lobster hidup yang baik dan memenuhi persyaratan sehingga diperoleh lobster hidup yang sehat dengan kondisi organ tubuh masih lengkap.

Sistem penanganan lobster hidup di kapal dengan cara memasukan lobster dalam palka kapal ataupun kotak berinsulasi yang diberi aerator untuk sirkulasi udara dan pasokan oksigen dengan diatur temperatur air dan salinitas air.

Penanganan ikan di atas kapal – Lobster hidup (*Panulirus spp*)

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan lobster hidup di atas kapal mulai dari penanganan awal, penampungan/penyimpanan dan pembongkaran.

2 Istilah dan definisi

2.1

lobster (*Panulirus spp*)

biota laut yang termasuk binatang *Crustacea* (udang) yang hidup di perairan karang

2.2

penanganan lobster hidup di atas kapal perikanan

upaya atau tindakan terhadap hasil tangkapan di atas kapal mulai dari perlakuan awal sampai dengan penyimpanan yang bertujuan mempertahankan lobster agar tetap hidup dan sehat

3 Bahan

3.1 Bahan mentah

Lobster hidup yang baru tertangkap dari perairan yang tidak tercemar.

3.2 Bahan penolong

Air laut bersih yang bebas dari kontaminasi mikrobiologi, bahan-bahan yang berbahaya dan/atau plankton laut beracun dalam jumlah tertentu yang dapat mempengaruhi keamanan dan mutu lobster hidup.

4 Peralatan

4.1 Jenis peralatan

Peralatan yang digunakan adalah sebagai berikut:

- Wadah penampungan (Palka atau kotak berinsulasi)
- Aerator
- Salinometer
- Thermometer
- Pompa air

4.2 Persyaratan Peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan lobster hidup mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

5 Teknik penanganan lobster hidup di atas kapal

5.1 Penyiapan media penampungan

- a. Potensi bahaya : lobster hidup mengalami kematian.
- b. Tujuan : menyiapkan media penyimpanan sesuai habitat lobster.
- c. Petunjuk :
 - palka lobster hidup dibersihkan sebelum diisi air laut bersih.
 - ukur parameter air laut bersih sesuai parameter media lobster hidup.

5.2 Penaikan lobster

- a) Potensi bahaya : lobster hidup mengalami kerusakan organ tubuh.
- b) Tujuan : lobster yang ditangkap tidak mengalami kerusakan organ tubuh dan sehat.
- c) Petunjuk : lobster diambil/dilepaskan dari alat tangkap secara cepat dan cermat agar lobster tetap hidup dan tidak mengalami kerusakan organ tubuh terutama antenulae.

5.3 Penampungan/penyimpanan

- a. Potensi bahaya : kematian dan/atau kerusakan organ tubuh.
- b. Tujuan : menyimpan lobster dalam keadaan hidup sehat dan utuh.
- c. Petunjuk :
 - lobster hasil tangkapan dimasukkan ke dalam wadah penampungan (palka atau kotak berinsulasi) yang diberi media air laut bersih dan aerator dijalankan (kandungan oksigen terlarut 4 mg/l – 8 mg/l).
 - ukur kadar salinitas dan temperatur air sesuai habitat lobster.
 - amati kondisi lobster setiap periode tertentu dan kondisi media agar tetap sesuai dengan kondisi habitatnya.
 - jumlah lobster disesuaikan dengan kapasitas wadah.

5.4 Pembongkaran lobster hidup dari wadah penampung

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri pathogen dan kerusakan organ tubuh.
- b) Tujuan : memindahkan lobster hidup yang sehat, lengkap organ tubuh.
- c) Petunjuk : lobster diambil dari wadah penampung dengan hati-hati menggunakan alat bantu serok dipindahkan ke wadah pengangkut ke tempat penampungan di darat.

Bibliografi

Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 01 Tahun 2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan.

SNI 4488.2.2011, Lobster (*Panulirus spp*) hidup untuk konsumsi – Bagian 2 Persyaratan bahan baku.

Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan.

Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.

